DI-554

Endives Braisées Sauce Pain d'Épices

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Chicons	*1 kg*
- Sucre Semoule	*1 c à soupe*
- Beurre de Cuisson	
- Fond de Veau	*200 ml*
- Pain d'Épices	*3 tranches*
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Otez le cœur amer.
- Faites fondre du beurre dans une casserole et faites-y revenir les chicons coupés. arrosez avec un peu d'eau (si nécessaire). Couvrez et laissez mijoter au moins 20 minutes.
- Après ce temps, retirez le couvercle et laissez prendre couleur. Salez et poivrez.
- Saupoudrez ensuite de sucre semoule, mélangez bien et laissez légèrement caraméliser.
- Entre temps, coupez les tranches de pain d'épices en petits dés.
- Faites bouillir le fond de veau.
- Ajoutez les dés de pain d'épices au liquide bouillonnant en fouettant.
- La sauce va s'épaissir rapidement. Salez et poivrez.
- Nappez vos assiettes de sauce et déposez les endives braisées par-dessus.
- Servez avec la sauce en complément.

Remarque:

A partir de DI-553